

SILVERCREST®



HAND MIXER SET SHMS 300 C2

FI

VATKAINSETTI

Käyttöohje

PL

MIKSER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

SE

ELVISP, SET

Bruksanvisning

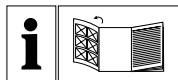
LT

RANKINIŲ MAIŠYTUVŲ RINKINYS

Naudojimo instrukcija

IAN 389771_2201

FI SE
PL LT



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

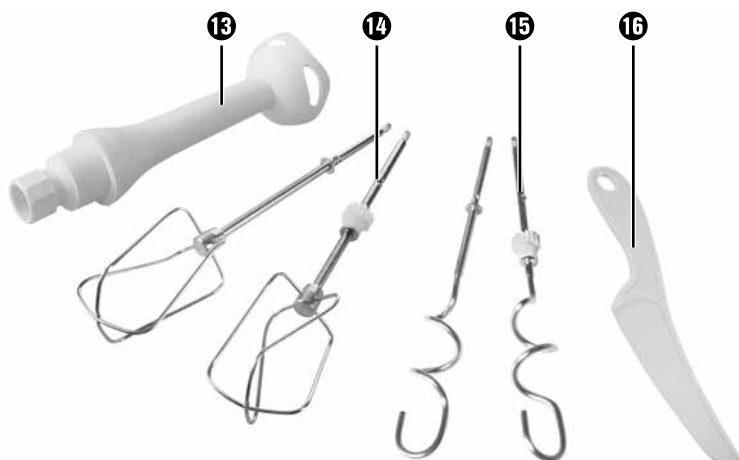
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen kuvaus	2
Tekniset tiedot	2
Turvallisuusohjeet	3
Purkaminen pakkauksesta	5
Sijoittaminen	5
Nopeustasot	5
Käyttö	6
Vaivaaminen ja vatkaaminen	6
Soseutus	8
Työstöaikataulukko	9
Puhdistaminen	10
Säilytys	10
Hävittäminen	11
Kompernass Handels GmbH:n takuu	11
Huolto	12
Maahantuoja	12
Reseptit	13
Pullapitko	13
Suklaa-amarettokreemi	13
Suklaakreemi	13
Aioli	14
Yrttivinegrette	14

Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan taikinan vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämeijun) sekoittamiseen, kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen.

Se soveltuu vain elintarvikkeiden työstämiseen. Älä käytä sauvasekoitinta kiehuvien ruokien (esim. keittojen) soseuttamiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö

- 1 vatkaainsetti
 - 1 vatkausteline
 - 1 kannellinen sekoituskulho
 - 2 taikinakoukkuja
 - 2 vispilää
 - 1 sauvasekoitin
 - 1 taikinanuolija
- Käyttöohje

HUOMAUTUS

Tarkasta toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Nopeuskytkin
- 2 Turbo-painike
- 3 Sauvasekoittimen vapautus
- 4 Sauvasekoittimen kiinnitys (turvalukituksella)
- 5 Käsivatkaimen vapautus
- 6 Vatkaainpidikkeen vapautus
- 7 Vatkausteline (vatkaainpidikkeellä)

- 8 Sekoituskulho
- 9 Täyttöaukko
- 10 Kansi
- 11 Runko-osa
- 12 Poistopainike

Kuva B:

- 13 Sauvasekoitin
- 14 Vispilä
- 15 Taikinakoukku
- 16 Taikinanuolija

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~ (vaihtovirta), 50-60 Hz
Nimellisteho	300 W
Suojausluokka	II / □ (kaksoiseristys)
Tilavuus	n. 3,4 litraa
Maks. täyttömäärä	n. 2,5 litraa
LK-aika:	Vatkain: 10 min Sauvasekoitin: 1 min
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikkeluonnetta.

LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
 - ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
 - ▶ Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
 - ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä koskaan kasta runko-osaa veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- ▶ Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- ▶ Tarkasta ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- ▶ Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Muutoin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on erittäin terävä!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- ▶ Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta kiehuviin ruokiin sekoittamiseen. Tämä voi vaurioittaa sauvasekoitinta!
- ▶ Älä koskaan sekoita ruokia kuumalla levyllä olevassa kattilassa! Sekoitinosan osuminen kuumaan kattilan pohjaan voi vaurioittaa sauvasekoitinta!

Purkaminen pakkauksesta

- Ota kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkasta, että toimitus sisältää kaikki siihen kuuluvat osat ja että laite on ehjä.
- Puhdista kaikki osat luvussa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

Sijoittaminen

- Aseta vatkausteline **7** tasaiselle alustalle. Vatkaustelineen **7** pohjaan on kiinnitetty 4 imukuppia liukumisen estämiseksi käytön aikana.
- Varmista, että käytetylle verkkopistorasialle on helppo pääsy virheen sattuessa.

Nopeustasot

Nopeuskytkimen 1 taso	Käyttö
0	Laite on kytketty pois päältä.
1	hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	nestemäisten aineiden sekoittamiseen
3	kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen
4	voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike /  2:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.
- Tämä painike käynnistää sauvasekoittimen  sen ollessa paikoillaan.

Käyttö

Vaivaaminen ja vatkaaminen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

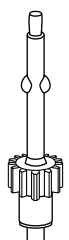
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä (10) minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen (10) minuutin jälkeen taukoa niin kauan, että laite jäähtyy.

HUOMAUTUS

- Käynnistä laite vasta sen jälkeen kun olet työntänyt sekoittimet vatkaaviin/sekoitettaviin/vaivattaviin elintarvikkeisiin.

		
		
Taikinakoukut  15 raskaan taikinan, kuten hiivataikinan, vaivaamiseen	Vispilät  14 kakkutaikinoitten sekoittamiseen tai kerman vaahdottamiseen	Sauvasekoitin  13 vihannesten ja hedelmien, esim. omenien, soseuttamiseen

- 1) Puhdista sekoittimet (, , ) ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2) Työnnä vispilät  tai taikinakoukut  niin syvälle runko-osan  liitäntäaukoihin, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:

	Työnnä hammastetulla renkaalla varustettu taikinakoukku  tai vispilä  aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.
	Työnnä sileällä renkaalla varustettu taikinakoukku  tai vispilä  vain sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.

- 3) Vapauta vatkaainpidike  painamalla vatkaainpidikkeen vapautusta  ja käännä vatkaainpidikettä  ylöspäin.
- 4) Ota sekoituskulho  ja täyttyä ainekset aina valmisteltavan määrän mukaisesti.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan täytä sekoituskulhoa  enempää kuin MAX-merkintään asti (n. 2,5 l). Muuten ainekset valuvat käytön aikana reunan yli.
- Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 500 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä. Suuremmat taikinamäärät voivat ylikuormittaa laitetta! Jaa suuremmat taikinamäärät tarvittaessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.
- Taikinamäärät (kaikkien ainesosien summa):
 - Kakkutaikina: kork. noin 600 g
väh. noin 200 g
 - Hiivataikina: kork. noin 820 g
väh. noin 320 g

- 5) Aseta sekoituskulho **8** takaisin vatkaustelineeseen **7**.
- 6) Paina vatkaainpidikkeen vapautusta **6**  ja käännä vatkaainpidike **7** alaspäin.
- 7) Aseta runko-osa **11** vatkaainpidikkeeseen **7** siten, että se lukittuu paikoilleen.
- 8) Työnnä kansi **10** vatkaustelineen **7** kiskolle niin, että se on tukevasti paikoillaan.

HUOMAUTUS

- Jos haluat lisätä aineksia sekoitustapahtuman aikana, avaa kannessa **10** oleva täyttöaukko **9** ja lisää ainekset. Sulje sen jälkeen täyttöaukko **9** ehdottomasti uudelleen, jotta aineiden roiskuminen ulos vältettäisiin!

Voit käyttää käsivatkainta myös ilman vatkaustelinettä **7**. Erityisesti vähäisillä nestemäärillä on suositeltavaa käyttää käsivatkainta ilman vatkaustelinettä **7**. Muuten nesteeseen ei osuta kunnolla, eikä se sekoitu oikein.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

- 9) Liitä pistoke pistorasiaan.
- 10) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin **1** halutulle nopeustasolle. Voit valita tällöin viiden nopeustason ja lisäksi Turbo-painikkeen /  **2** välillä (ks. luku "Nopeustasot").

HUOMAUTUS

- Jos ainekset tarttuvat sekoituskulhon **8** reunaan, eivätkä taikinakoukut **15**/vispilät **14** osu niihin, sammuta käsivatkain. Poista kansi **10**. Työnnä taikinanuolijan **16** avulla kiinni jääneet ainekset takaisin sekoituskulhon **8** keskelle. Aseta kansi **10** jälleen paikoilleen. Kytke käsivatkain jälleen päälle.

- 11) Sammuta käsivatkain kulhon sisällön tyhjentämistä varten. Vedä kansi **10** sivulle irti.

HUOMAUTUS

- Turvallisuussyistä vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan irrottaa ainoastaan nopeuskytkimen **1** ollessa asennossa "0".

- 12) Paina vatkaainpidikkeen vapautusta **6** , käännä vatkaainpidike **7** ylös ja ota sekoituskulho **8** vatkaustelineestä **7**. Nyt voit tyhjentää kulhon.

HUOMAUTUS

- Jos haluat poistaa vispilät **14** tai taikinakoukut **15**, on ensin irrotettava runko-osa **11**: Paina sitä varten käsivatkaimen vapautusta **5**  ja irrota runko-osa **11**. Irrota sitten vispilät **14** tai taikinakoukut **15** painamalla poistopainiketta **12**.
- Turvallisuussyistä vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan irrottaa ainoastaan nopeuskytkimen **1** ollessa asennossa "0".

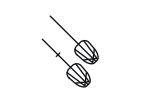
Soseutus

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS- VAARA!

- ▶ Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **13** kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, erittäin kovien vihannesten tai juuresten kaltaisten kovien elintarvikkeiden työstämiseen. Tämä vaurioittaa laitetta.
 - ▶ Älä käytä sauvasekoitinta **13** kiehuvien ruokien, (esim. keittojen), sekoittamiseen. Siirrä kattila pois levyiltä ennen sekoittamista.
- 1) Valitse sauvasekoitin **13** elintarvikkeiden sekoittamiseen.

		
		
Taikinakoukut 15 raskaan taikinan, kuten hiivataikinan, vaivaamiseen	Vispilät 14 kakkutaikinoiden sekoittamiseen tai kerman vaahdottamiseen	Sauvasekoitin 13 vihannesten ja hedelmien, esim. omenien, sekoittamiseen

- 2) Avaa sauvasekoittimen kiinnityksen **4** turvalukitus työntämällä se sivuun ja pitämällä siitä lujasti kiinni.

HUOMAUTUS

- ▶ Sauvasekoitinta **13** voidaan käyttää vain silloin, kun vispilät **14** tai taikinakoukut **15** eivät ole paikoillaan.
- 3) Työnnä sauvasekoitin **13** sauvasekoittimen kiinnitykseen **4** ja paina sauvasekoitinta voimakkaasti alaspäin. Sauvasekoittimen **13** tulee lukittua kuuluvasti.

- 4) Soseutusastiasa saa olla sisältöä enintään noin 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse tätä varten riittävän suuri astia.

HUOMAUTUS

- ▶ Varmista, että soseutusastiasa on riittävästi nestettä / soseutettavaa tuotetta. Jotta aineiden tehokas sekoittuminen olisi taattu, käsiteltävien aineiden tulisi peittää vähintään sauvasekoittimen **13** alareuna.
- ▶ Lisää optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi vähintään 50 ml nestettä.
- ▶ Kytke käsivatkain päälle vasta, kun sauvasekoitin **13** on upotettu soseutettavaan ainekseen.

- 5) Paina Turbo-painiketta **12**. Pidä Turbo-painiketta **12** painettuna käytön aikana. Laite pysähtyy heti, kun painike vapautetaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta **13** yli minuuttia kerrallaan. Pidä minuutin jälkeen taukoa niin kauan, että laite on jäähtynyt.

- 6) Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella **13**, vapauta Turbo-painike **12** ja irrota verkkopistoke.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Puhdista vain sauvasekoittimen **13** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **13** sisään ei saa päästä vettä. Se vaurioittaa laitetta.

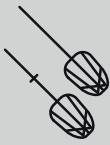
- 7) Irrota sauvasekoitin **13** sauvasekoittimen kiinnityksestä **4** painamalla sauvasekoittimen vapautusta **3** runko-osan **11** molemmilla puolilla samanaikaisesti. Sauvasekoitin **13** irtaosa sauvasekoittimen kiinnityksestä **4**.
- 8) Irrota sauvasekoitin **13** taittavalla liikkeellä sauvasekoittimen kiinnityksestä **4**.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos sauvasekoitin **13** jää kiinni sauvasekoittimen kiinnitykseen **4**, vedä turvalukitusta hieman ylöspäin. Silloin sauvasekoitin **13** voidaan irrottaa.

Työstöaikataulukko

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi antamalla esimerkkejä erilaisten ainesosien työstöön. Sovita suositellut tiedot reseptin ja yksilöllisen makusi mukaisesti. Jos haluat työstää suositeltua suurempia määriä, jaa kokonaismäärä useampaan annokseen, jotka työstetään yksitellen.

VAIHTO-OSA	AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Keitetyt vihannekset	400–600 g	Turbo-painike /  ②	40–60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Turbo-painike /  ②	40–60 s
	Kakkutaikina ¹	200–600 g	Taso 3	2–4 min
	Kerma ²	200 ml	Taso 5	n. 60 s
	Kreemi ¹	200–1000 g	Taso 4	1–2 min
	Hiivataikina ¹	320–820 g	Taso 3	2–5 min

¹ Reseptistä, aineksista ja halutusta rakenteesta riippuen on nopeutta ja aikaa sovitettava.

² Ilman vatkaustelinettä ⑦, runko-osalla ⑪ vatkaattuna.

Puhdistaminen

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota runko-osaa **11** veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- Noudata varovaisuutta sauvasekoitinta **13** puhdistaussasi. Terä on erittäin terävä!



Älä upota sauvasekoitinta **13** kokonaan veteen. Puhdista pelkästään alaosa ja terä juoksevan veden alla. Muuten laite voi vaurioitua käyttökelvottomaksi.

- Puhdista runko-osa **11** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Puhdista vatkausteline **7** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin.
Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

HUOMAUTUS



Vispilät **14** ja taikinakoukut **15** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- Puhdista sekoituskulho **8**, kansi **10** ja taikinanuolija **16** lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta.

HUOMAUTUS



Voit puhdistaa sekoituskulhon **8**, kannen **10** ja taikinanuolijan **16** myös astianpesukoneessa. Aseta kaikki mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoriin.

- Puhdista sauvasekoittimen **13** alaosa lämpimässä astianpesuainevedessä tai juoksevan veden alla. Pyyhi yläosa kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa pesuainetta. Pyyhi laite tämän jälkeen veteen kostutetulla liinalla niin, ettei siihen jää pesuainejäämiä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Puhdista vain sauvasekoittimen **13** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **13** sisään ei saa päästä vettä. Se vaurioittaa laitetta.

Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Oheinen yliviivatun, pyörien päällä olevan jätteen symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöään päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuun keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

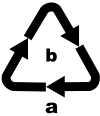
Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenneillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvin osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 389771_2201 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 389771_2201.

Huolto

FI **Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389771_2201

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptit

Pullapitko

- ◆ 400 g jauhoja
 - ◆ 60 g voita
 - ◆ 60 g sokeria
 - ◆ 5 g suolaa
 - ◆ 42 g hiivaa (1 pakkaus tuoretta hiivaa)
 - ◆ 170 ml maitoa
 - ◆ 1 kananmuna
 - ◆ 1 keltuainen
 - ◆ mahd. hieman raesokeria
- 1) Sulata hiiva tilkkaan kädenlämpöistä maitoa, johon on lisätty sokeria.
 - 2) Lisää kaikki ainesosat sekoituskulhoon **8**, kun hiiva on käynyt hieman.
 - 3) Vaivaa ainekset taikinakoukuilla **15** hyvin sekoittaen.
 - 4) Anna taikinan levätä noin 20 minuuttia.
 - 5) Leivo taikinasta sitten pullapitko ja anna valmiin pitkon nousta vielä 30 minuuttia.
 - 6) Voitele pullapitko munankeltuaisella.
- HUOMAUTUS**
- Halutessasi voit vielä ripotella hieman raesokeria pullapitkolle.
- 7) Lämmitä kiertoilmauuni noin 200 °C:seen ja paista pullapitkoa noin 25 minuuttia, kunnes se on kullankeltainen.

Suklaa-amarettokreemi

- ◆ 450 ml kermaa
 - ◆ 4 dl mascarponea
 - ◆ 100 g kaakaopähkinälevitettä
 - ◆ 5 rkl amarettoa
 - ◆ 1 – 2 rkl hunajaa
- 1) Lisää kerma ja mascarpone sekoituskulhoon **8** ja vaahdota se vispilöillä **14**.
 - 2) Lisää vähitellen amaretto, hunaja ja kaakaopähkinälevite ja sekoita kaikki perusteellisesti keskenään.
 - 3) Täytä kreemi jälkiruokakulhoihin ja säilytä sitä viileässä nauttimiseen asti.

Suklaakreemi

- ◆ 300 g kermaa
 - ◆ 200 g tummaa suklaata
- 1) Kiehauta kerma.
 - 2) Murskaa suklaa ja anna sen sulaa kermaan.
 - 3) Anna suklaamassan jäähtyä jääkaapissa, jotta se jähmettyisi.
 - 4) Kun massa on jäähtynyt ja jähmettynyt, vaahdota se vispilöillä **14**.

HUOMAUTUS

- Voit käyttää tätä suklaakreemiä myös muiden leivonnaisten täytteeksi.

Aioli

- ◆ 500 g majoneesia
 - ◆ 1 purkki smetanaa
 - ◆ 50 g valkosipulia
 - ◆ 2 tl sinappia (väkevää)
 - ◆ 1 pakkaus sekalaisia yrttejä (pakaste)
 - ◆ 1 hyppysellinen sokeria
 - ◆ 1/2 tl suolaa
 - ◆ 1/2 tl pippuria
- 1) Kuori valkosipuli ja purista se valkosipulipuristimella.
 - 2) Lisää majoneesi, smetana ja valkosipuli sekoituskulhoon **8** ja sekoita ne hyvin vispilöillä **14**.
 - 3) Lisää vähitellen sinappi, yrtit, sokeri, pippuri ja suola ja sekoita kaikki.
 - 4) Mausta lopuksi aiolia vielä lisää makusi mukaan.

Yrttinegrette

- ◆ 3–4 vartta sileälehtistä persiljaa
 - ◆ 3–4 vartta basilikaa
 - ◆ 1 sitruuna
 - ◆ 1 tl sinappia (väkevää)
 - ◆ 1 valkosipulin kynsi
 - ◆ suolaa, pippuria
 - ◆ 100 ml oliiviöljyä
 - ◆ tarvittaessa 1 hyppysellinen sokeria
- 1) Laita yrttien lehdet, sitruunan mehu, sinappi, valkosipuli, suola ja pippuri korkeaan sekoitusastiaan.
 - 2) Sekoita kaikki sauvasekoittimella **13** ja valuta öljyä sekaan vähitellen, kunnes kastike on samettista.
 - 3) Mausta tarvittaessa vinegretteä lisää, mahdollisesti hyppysellisellä sokeria.

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Beskrivning	16
Tekniska data	16
Säkerhetsanvisningar	17
Uppackning	19
Uppställning	19
Hastigheter	19
Användning	20
Knåda och vispa	20
Mixa och mosa	22
Tabell över bearbetningstider	23
Rengöring	24
Förvaring	24
Kassering	25
Garanti från Kompernass Handels GmbH	25
Service	26
Importör	26
Recept	27
Fläta	27
Chokladcreme med amaretto	27
Chokladcreme	27
Aioli	28
Örtvinäggrett	28

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och mosa frukt. Den är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Använd inte mixerstaven för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

- 1 elvisp, set
- 1 stativ
- 1 blandarskål med lock
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- 1 mixerstav
- 1 degskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Hastighetsreglage
- 2 Turboknapp / 
- 3 Upplåsning till mixerstav 
- 4 Fäste för mixerstav (med säkerhetsspärr) 
- 5 Upplåsning till elvisp 
- 6 Upplåsning till mixerhållare 
- 7 Stativ (med mixerhållare)
- 8 Blandarskål
- 9 Påfyllningsöppning
- 10 Lock
- 11 Handenhet
- 12 Knapp för att lossa vispar och degkrokar

Bild B:

- 13 Mixerstav
- 14 Vispar
- 15 Degkrokar
- 16 Degskrapa

Tekniska data

Märkspänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Märkeffekt	300 W
Volym	3,4 l
Max. påfyllningsmängd	ca 2,5 l
Kapslingsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min. Mixerstav: 1 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
 - Bocka eller kläm inte kabeln.
 - Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker nästa gång produkten används om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten får inte användas av barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop och när den rengörs.
- ▶ Rör inte vispar, degkrokar eller mixerstaven när produkten arbetar. Mixerstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga ned över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda produkten om delar är skadade eller fattas. Annars finns stor risk för olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör mixerstaven. Kniven är mycket vass!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- ▶ Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.
- ▶ Använd inte mixerstaven för att mixa kokheta livsmedel. Då kan mixerstaven deformeras!
- ▶ Mixa aldrig i kastruller som fortfarande står på en het spisplatta! Mixerstaven kan skadas om den kommer i kontakt med hettan i kastrullens botten!

Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring.

Uppställning

- Ställ stativet ⑦ på en plan yta. På stativets ⑦ undersida sitter 4 sugproppar som hindrar det från att glida iväg när produkten används.
- Kontrollera att det finns ett lättåtkomligt eluttag i närheten så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödfall.

Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ①	Användning
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar.
4	För att röra smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, gräddde etc.

Turboknapp / :

- Med den här knappen kan du utnyttja den totala effekten direkt.
- Med den här knappen startas mixerstaven **13** om den är monterad.

Användning

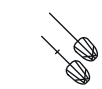
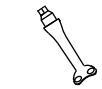
Knåda och vispa

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

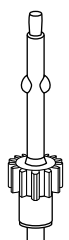
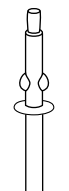
- Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.

OBSERVERA

- Sätt inte på produkten förrän du stuckit ner tillbehören i det som ska vispas, mixas eller knådas.

		
		
Degkrokar 15 för att knåda t ex jäsdeg.	Vispar 14 för att röra ihop smet eller vispa grädde.	Mixerstav 13 för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 1) Rengör alla tillbehör (**13**, **14**, **15**) innan du börjar använda dem.
- 2) Stick in visparna **14** eller degkrokarna **15** så långt det går i fästena på handenheten **11** tills de klickar fast ordentligt:

	Stick alltid in degkrokan 15 eller vispen 14 med den tandade ringen på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och som märkts med ett motsvarande piktogram på produkten.
	Stick bara in degkrokan 15 eller vispen 14 med den släta ringen på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och som märkts med ett motsvarande piktogram på produkten.

- 3) Lossa mixerhållaren på stativet **7** genom att trycka på mixerhållarens upplåsning **6**  och fälla upp mixerhållaren **7**.
- 4) Ta ut blandarskålen **8** och fyll den med den mängd ingredienser som ska bearbetas.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fyll aldrig blandarskålen **8** över MAX-markeringen (ca 2,5 l). Annars kommer ingredienserna att rinna över kanten när de bearbetas.
- Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.
- Mängder smet eller deg (summan av alla ingredienser):
 - Smet: max. ca 600 g
min. ca 200 g
 - Jäsdeg: max. ca 820 g
min. ca 320 g

- 5) Sätt tillbaka blandarskålen **8** på stativet **7**.
- 6) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6**  och fäll ned mixerhållaren **7**.
- 7) Sätt handenheten **11** på mixerhållaren **7** så att den låser fast.
- 8) För in locket **10** över skenan på stativet **7** så att det fastnar där.

OBSERVERA

- Om du vill tillsätta mer ingredienser när produkten håller på att arbeta, ska du öppna påfyllningsöppningen **9** på locket **10** och hälla i ingredienserna genom den. Sedan måste du alltid stänga påfyllningsöppningen **9** så att innehållet inte sprutar ut!

Elvispen kan också användas utan stativ **7**. Särskilt när man bearbetar mindre mängder vätska fungerar elvispen bäst utan stativ **7**. Annars kommer vispen inte åt att blanda all vätska ordentligt.

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

- 9) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 10) För hastighetsreglaget **1** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen /  **2** (se kapitel Hastigheter).

OBSERVERA

- Om ingredienserna fastnar på blandarskålens **8** kant så att degkrokarna **15**/visparna **14** inte kommer åt dem ska du stänga av elvispen. Ta av locket **10**. Använd degskrapan **16** för att skrapa ner det som fastnat i blandarskålen **8**. Sätt tillbaka locket **10**. Sätt på elvispen igen.

- 11) Stäng av elvispen när du ska ta ut innehållet ur skålen. Dra locket **10** åt sidan och ta av det.

OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

- 12) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6** , fäll upp mixerhållaren **7** och ta av blandarskålen **8** från stativet **7**. Sedan kan du ta ut innehållet ur skålen.

OBSERVERA

- Om du vill ta av visparna **14** eller degkrokarna **15** också måste du först ta av handenheten **11**: Tryck då på elvispens upplåsning **5**  och ta av handenheten **11**. Tryck sedan på knappen **12** för att lossa vispar **14** eller degkrokar **15**.
- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

Mixa och mosa

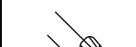
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig mixerstaven **13** för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffebönor, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.
- Använd inte mixerstaven **13** för att mixa kokheta livsmedel (t ex soppor). Ta bort kokkärlet från värmekällan innan du mixer innehållet.

- 1) Använd mixerstaven **13** för att mosa olika livsmedel.

		
		
Degkrokar 15 för att knåda t ex jäsdeg.	Vispar 14 för att röra ihop smet eller vispa grädde.	Mixerstav 13 för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 2) Öppna säkerhetsspärren till mixerstavens fäste **4** genom att föra den åt sidan och hålla kvar den i det läget.

OBSERVERA

- Mixerstaven **13** kan bara användas om inga vispar **14** eller degkrokar **15** monterats.
- 3) För in mixerstaven **13** i fästet **4** och tryck in den hårt. Det ska höras att mixerstaven **13** snäpper fast.
 - 4) För att det inte ska rinna över bör man inte fylla mer än 2/3 av det kärl man mixer i. Välj ett tillräckligt stort kärl.

OBSERVERA

- Kontrollera att det finns tillräckligt med vätska eller fasta ingredienser i kärlet. För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av mixerstaven **13**.
- Tillsätt minst 50 ml vätska för bästa resultat.
- Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner mixerstaven **13** i det som ska mixas.

- 5) Tryck på turboknappen / **2**. Håll turboknappen / **2** inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt aldrig mixerstaven **13** arbeta längre än en minut i sträck. Gör en paus efter en minut och vänta tills produkten kallnat innan du sätter på den igen.

- 6) När du använt mixerstaven **13** färdigt släpper du turboknappen / **2** och drar ut kontakten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven **13** under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven **13**. Då kommer produkten att skadas.

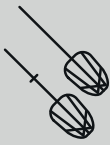
- 7) För att ta ut mixerstaven **13** ur fästet **4** trycker du på upplåsningen **3** / **1** på båda sidorna av handenheten **1** samtidigt. Mixerstaven **13** lossnar från sitt fäste **4**.
- 8) Vicka ut mixerstaven **13** ur fästet **4**.

OBSERVERA

- Om mixerstaven **13** inte lossnar ur sitt fäste **4** kan du dra upp säkerhetsspärren lite. Sedan kan mixerstaven **13** tas av.

Tabell över bearbetningstider

Uppgifterna i följande tabell visar exempel på hur olika livsmedel kan bearbetas. Anpassa uppgifterna efter receptet och din personliga smak. Om du ska bearbeta större mängder än de som rekommenderas ska de delas upp i mindre portioner som bearbetas separat.

TILLBEHÖR	INGREDIENSER	REKOMMENDE- RAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Kokta grönsaker	400 – 600 g	Turboknapp /  ②	40 – 60 sek
	Milkshake, mjölkdrycker	100 – 1000 ml	Turboknapp /  ②	40 – 60 sek
	Kaksmet ¹	200 – 600 g	Steg 3	2 – 4 min
	Vispgrädde ²	200 ml	Steg 5	ca 60 sek
	Krä ¹	200 – 1000 g	Steg 4	1 – 2 min
	Jäsdeg ¹	320 – 820 g	Steg 3	2 – 5 min

¹ Hastighet och tid måste anpassas efter receptet, ingredienserna och önskad konsistens.

² Utan stativ , vispad med handenhet .

Rengöring

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner handenheten **11** i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du rengör mixerstaven **13**. Kniven är mycket vass!

 Doppa aldrig ner hela mixerstaven **13** i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan produkten bli helt förstörd.

- Rengör endast handenheten **11** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Rengör endast stativet **7** med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Visporna **14** och degkrokarna **15** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

OBSERVERA



Visporna **14** och degkrokarna **15** kan även diskas i maskin.

- Rengör blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** i varmt vatten med diskmedel.

OBSERVERA



Även blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** kan diskas i maskin. Lägg delarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

- Rengör den undre delen av mixerstaven **13** i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven **13** under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven **13**. Då kommer produkten att skadas.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Kassering



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

Garanti från

Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hantearas på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 389771_2201 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 389771_2201.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389771_2201

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Recept

Fläta

- ◆ 400 g mjöl
- ◆ 60 g smör
- ◆ 60 g socker
- ◆ 5 g salt
- ◆ 42 g jäst (knappt 1 paket färsk jäst)
- ◆ 170 ml mjölk
- ◆ 1 ägg
- ◆ 1 äggula
- ◆ eventuellt lite pärlsocker

- 1) Lös upp jästen i lite ljummen mjölk med socker och låt det jäsa upp lite.
- 2) Tillsätt övriga ingredienser i skålen **8** så snart det börjat jäsa lite.
- 3) Knåda ihop allt till en deg med degkroken **15**.
- 4) Låt degen vila i ca 20 minuter.
- 5) Gör en fläta av degen och låt den jäsa i ytterligare 30 minuter..
- 6) Pensla flätan med lite äggula.

OBSERVERA

- Om du vill kan du strö lite pärlsocker över flätan.

- 7) Värm upp ugnen till ca 200 °C med varmluft och grädda flätan i ca 25 minuter till den blir gyllenbrun.

Chokladcreme med amaretto

- ◆ 450 ml grädde
- ◆ 400 g mascarpone
- ◆ 100 g nötnougatcreme
- ◆ 5 msk amaretto
- ◆ 1 – 2 msk honung

- 1) Häll grädde och mascarpone i blandar-skålen **9** och rör ihop det med visparna **14**.
- 2) Tillsätt amaretto, honung och nötnougatcreme lite i taget och blanda allt noga.
- 3) Fyll cremen i dessertglas och kyl den. Håll den kyld tills den ska ätas.

Chokladcreme

- ◆ 3 dl grädde
- ◆ 200 g mörk choklad

- 1) Låt grädden koka upp.
- 2) Smula sönder chokladen och låt den smälta i grädden.
- 3) Låt blandningen svalna i kylskåpet.
- 4) När den blivit kall och stelnat vispar du den till en krämig massa med visparna **14**.

OBSERVERA

- Chokladcremen kan också används som fyllning i andra bakverk.

Aioli

- ◆ 500 g majonnäs
 - ◆ 200 – 250 g smetana eller annan tjock, syrad grädde
 - ◆ 50 g vitlök
 - ◆ 2 tsk senap (medelstark)
 - ◆ 1 påse frysta, blandade kryddörter
 - ◆ 1 nypa socker
 - ◆ 1/2 tsk salt
 - ◆ 1/2 tsk peppar
- 1) Skala vitlöken och pressa den genom en vitlökspress.
 - 2) Lägg majonnäs, smetana och vitlök i blandarskålen **8** och blanda ihop det ordentligt med visparna **14**.
 - 3) Blanda ned senap, kryddörter, socker, peppar och salt lite i taget.
 - 4) Smaka till sist av aiolin med lite mer kryddor.

Örtvinägre

- ◆ 3 – 4 kvistar bladpersilja
 - ◆ 3 – 4 basilikakvistar
 - ◆ 1 citron
 - ◆ 1 tsk senap (medelstark)
 - ◆ 1 vitlöksklyfta
 - ◆ salt, peppar
 - ◆ 1 dl olivolja
 - ◆ ev. 1 nypa socker
- 1) Lägg bladen från örterna, saften från citronen, senap, vitlök, salt och peppar i ett djupt mixerkärl.
 - 2) Blanda allt med mixerstaven **15** och tillsätt olja lite i taget tills det bildas en krämig sås.
 - 3) Smaka av vinägretten med en nypa socker.

Spis treści

Wstęp	30
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	30
Zakres dostawy	30
Opis urządzenia	30
Dane techniczne	30
Wskazówki bezpieczeństwa	31
Rozpakowanie	33
Ustawianie urządzenia	33
Stopnie prędkości	33
Obsługa	34
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	34
Przecieranie	35
Tabela czasów przetwarzania	37
Czyszczenie	38
Przechowywanie	38
Utylizacja	39
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	39
Serwis	41
Importer	41
Przepisy	41
Chąłka	41
Krem czekoladowy amaretto	42
Krem czekoladowy	42
Aioli	42
Ziołowy winegret	43

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówek do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny - zestaw
- 1 stojak miksera
- 1 misa do mieszania z pokrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKI

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Przełącznik prędkości
- 2 Przycisk Turbo / 
- 3 Odblokowanie końcówki do przecierania 
- 4 Uchwyt końcówki do przecierania (z zamkiem bezpieczeństwa) 
- 5 Odblokowanie miksera 
- 6 Odblokowanie uchwytu miksera 
- 7 Stojak miksera (z uchwytem miksera)
- 8 Misa do mieszania
- 9 Otwór do napełniania
- 10 Pokrywką
- 11 Rękojeść
- 12 Przycisk zwalniania końcówek

Rysunek B:

- 13 końcówka do przecierania
- 14 trzepaki
- 15 haki do wyrabiania ciasta
- 16 skrobak do ciasta

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II /  (podwójna izolacja)
Pojemność	3,4 litra
Maks. ilość napełnienia	ok. 2,5 litra
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Końcówka do przecierania: 1 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistcie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksovania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdiesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówek do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych. Może to być przyczyną deformacji końcówki do przecierania!
- ▶ Nigdy nie przecieraj produktów w garnku, który znajduje się jeszcze na gorącej płycie kuchennej! Dotknięcie gorącego dna garnka końcówką do przecierania może spowodować jej uszkodzenie!

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawianie urządzenia

- Ustaw stojak miksera ❶ na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera ❶ znajdują się 4 przyssawki, by zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w czasie pracy.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ❶	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo / **12**:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- Przycisk ten uruchamia końcówkę do przecierania **13**, gdy jest ona zamontowana.

Obsługa

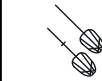
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

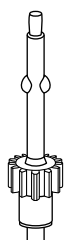
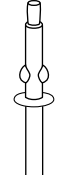
- Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.

WSKAZÓWK

- Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.

		
		
Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Końcówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).
- Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wciśnij w gniazda w rękojści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z zęb atym pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z gład kim pierścieniem tylko w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- Odblokuj uchwyt miksera na stojaku miksera **7** naciskając przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **1** i złóż uchwyt miksera **7** do góry.
- Wyjmij misę do mieszania **8** i włóż do niej odpowiednie składniki w wymaganej ilości.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie wkładaj do misy do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydostaną się poza krawędzie misy w trakcie przygotowywania.
- Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.
- Ilości ciasta (suma wszystkich składników):
 - Rzadkie ciasto: maks. ok. 600 g
min. ok. 200 g
 - Ciasto drożdżowe: maks. ok. 820 g
min. ok. 320 g

- 5) Załóż misę do mieszania **8** ponownie na stojak miksera **7**.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6**  i złóż uchwyt miksera **7** do dołu.
- 7) Załóż rękojeść **11** na uchwyt miksera **7**, aby się zatrzasnęła.
- 8) Wsuń pokrywę **10** w prowadnicę na stojaku miksera **7**, aby się zablokowała.

WSKAZÓWKA

- Jeśli w czasie mieszania chcesz dodawać składniki, otwórz otwór do napełniania **9** znajdujący się na pokrywie **10** i dodaj składniki. Następnie zamknij otwór do napełniania **9** ponownie, aby uniknąć rozpryskiwania składników!

Można używać miksera również bez stojaka miksera **7**. Zwłaszcza w przypadku używania małych ilości płynów zaleca się używanie miksera bez stojaka miksera **7**. W przeciwnym przypadku mikser nie będzie dostatecznie sięgał płynu i nie będzie możliwe dokładne mieszanie.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.
- 9) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 10) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości **1** na żądany stopień prędkości. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo /  **2** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

WSKAZÓWKA

- Jeśli do krawędzi misy do mieszania **8** przywierają składniki i nie są zbierane przez haki do wyrabiania ciasta **15**/trzepaki **14**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **10**. Przesuń skrobakiem do ciasta **15** przylegające składniki ponownie do środka misy do mieszania **8**. Załóż ponownie pokrywę **10**. Włącz ponownie mikser.

- 11) Aby wyjąć zawartość misy, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywę **10**.

WSKAZÓWKA

- Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość misy.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz wyjąć trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**, musisz najpierw zdjąć rękojeść **11**: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **5**  i zdejmij rękojeść **11**. Wciśnij następnie przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.
- Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

Przecieranie

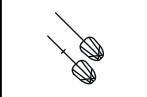
OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używaj końcówki do przecierania **13** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **13** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kucharki.

- 1) Wybierz końcówkę do przecierania **13**, aby przecierać produkty spożywcze.

		
		
Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Kończówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- 2) Otwórz zamek bezpieczeństwa uchwytu końcówki do przecierania **4** , przesuwając go w bok i przytrzymując.

WSKAZÓWKA

- ▶ Kończówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.
- 3) Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4** , wciśnij ją mocno w dół. Kończówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzasnąć.
- 4) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zadbaj o to, aby w naczyniu do przecierania znajdowała się dostateczna ilość płynu/produktów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowująca potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.
- ▶ Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.

- 5) Naciśnij przycisk Turbo /  **2**. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk Turbo /  **2**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania **13** dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.

- 6) Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania **13** puść przycisk Turbo /  **2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

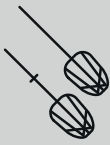
- 7) Aby wyjąć końcówkę do przecierania **13** z uchwytu końcówki do przecierania **4** , naciśnij przycisk odblokowania końcówki do przecierania **3**  po obu stronach rękojeści **11** jednocześnie. Kończówka do przecierania **13** zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania **4** .
- 8) Wyjmij końcówkę do przecierania **13** ruchem zginającym z uchwytu końcówki do przecierania **4** .

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy końcówka do przecierania **13** zablokuje się w uchwycie końcówki do przecierania **4** , otwórz nieco zamek bezpieczeństwa. Wtedy będzie można wyjąć końcówkę do przecierania **13**.

Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny przedstawiając przykłady przetwarzania różnych składników. Dostosuj zalecane informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Jeśli chcesz przetworzyć więcej niż zalecaną ilość, podziel całkowitą ilość na kilka porcji, które przetworzysz osobno.

KOŃCÓWKA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Gotowane warzywa	400 – 600 g	Przycisk Turbo / 	40 – 60 sek
	Szejkki, napoje mleczne	100 – 1000 ml	Przycisk Turbo / 	40 - 60 sek
	Rzadkie ciasto ¹	200 – 600 g	Stopień 3	2 - 4 min
	Śmietana ²	200 ml	Stopień 5	ok. 60 sek
	Krem ¹	200 – 1000 g	Stopień 4	1 – 2 min
	Ciasto drożdżowe ¹	320 – 820 g	Stopień 3	2 – 5 min

¹W zależności od przepisu, składników i pożądanego konsystencji, należy dostosować prędkość i czas.

²Bez stojaka miksera , ubijanie z użyciem rękojeści .

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojści **11** w wodzie ani w innej cieczy!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania **13** zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!

 Nie zanurzaj końcówki do przecierania **13** całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy myć tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Rękojść **11** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera **7** czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysuszyć je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

WSKAZÓWKA

 Trzepaki **14** i haki do wyrabiania ciasta **15** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

- Myj dolną część końcówki do przecierania **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Utylizacja



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 389771_2201 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 389771_2201.

Serwis

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 389771_2201

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Chątka

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 60 g masła
- ◆ 60 g cukru
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g drożdży (1 opakowanie świeżych drożdży)
- ◆ 170 ml mleka
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 żółtko
- ◆ ewentualnie trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Włóż drożdże do niewielkiej ilości lekko ciepłego mleka z cukrem.
- 2) Gdy drożdże nieco wyrosną, dodaj wszystkie składniki do misy do mieszania **8**.
- 3) Wyrób dokładnie ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta **15**.
- 4) Odstaw ciasto na ok. 20 minut.
- 5) Następnie uformuj warkocz z ciasta i pozostaw ciasto na dalsze 30 minut do urośnięcia.
- 6) Posmaruj chątkę niewielką ilością żółtka.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz, możesz posypać chątkę cukrem gruboziarnistym.

- 7) Podgrzej piekarnik do ok. 200 °C z termoobiegiem i piecz chątkę przez ok. 25 minut, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Krem czekoladowy amaretto

- ◆ 450 ml śmietany
 - ◆ 400 ml serka mascarpone
 - ◆ 100 g kremu orzechowo-nugatowego
 - ◆ 5 łyżek stołowych amaretto
 - ◆ 1 - 2 łyżki stołowe miodu
- 1) Dodaj śmietanę i serek mascarpone do misy do mieszania **8** i wymieszaj wszystko trzepakami **14**.
 - 2) Dodaj stopniowo amaretto, miód i krem orzechowo-nugatowy i wszystko dokładnie wymieszaj.
 - 3) Nalej krem do szklanek deserowych i schłódź je, aż do chwili podania.

Krem czekoladowy

- ◆ 300 g śmietany
 - ◆ 200 g gorzkiej czekolady
- 1) Zagotuj śmietanę.
 - 2) Pokrusz czekoladę i rozpuść ją w śmietanie.
 - 3) Odstaw masę czekoladową do lodówki, aż stężeje.
 - 4) Gdy masa ostygnie i stężeje, ubij ją trzepakami **14** na krem.

WSKAZÓWKI

- Tak uzyskany krem czekoladowy można wykorzystać jako nadzienie do innego wyrobu.

Aioli

- ◆ 500 g majonezu
 - ◆ 1 kubek śmietany
 - ◆ 50 g czosnku
 - ◆ 2 łyżeczki musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 paczka mieszanych ziół (mrożone)
 - ◆ 1 szczypta cukru
 - ◆ 1/2 łyżeczki soli
 - ◆ 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1) Obierz czosnek i wyciśnij go praską do czosnku.
 - 2) Dodaj majonez, śmietanę i czosnek do misy do mieszania **8** i wymieszaj dokładnie wszystko trzepakami **14**.
 - 3) Stopniowo dodawaj musztardę, zioła, cukier pieprzu i sól oraz wymieszaj wszystko.
 - 4) Na końcu dopraw sos aioli wedle smaku.

Ziółowy winegret

- ◆ 3 - 4 łydgi pietruszki
 - ◆ 3 - 4 bazylię
 - ◆ 1 cytryna
 - ◆ 1 łyżeczka musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 ząbek czosnku
 - ◆ Sól, pieprz
 - ◆ 100 ml oliwy
 - ◆ ewent. 1 szczypta cukru
-
- 1) Dodaj liście ziół, sok z cytryny, musztardę, czosnek, sól i pieprz do wysokiego naczynia do miksowania.
 - 2) Wymieszaj wszystko końcówką do przecierania  dodając stopniowo oliwę, aż do uzyskania kremowej konsystencji sosu.
 - 3) Dopraw sos winegret, ewentualnie szczyptą cukru.

Turinys

Ižanga	46
Naudojimas pagal paskirtį	46
Tiekiamas rinkinys	46
Prietaiso aprašas	46
Techniniai duomenys	46
Saugos nurodymai	47
Išpakavimas	49
Prietaiso pastatymas	49
Greičio nustatymo padėtys	49
Naudojimas	50
Minkymas ir plakimas	50
Tyrių gaminimas	52
Apdorojimo trukmių lentelė	53
Valymas	54
Laikymas nenaudojant	54
Šalinimas	55
Kompernaß Handels GmbH garantija	55
Priežiūra	56
Importuotojas	56
Receptai	57
Mielinė pynutė	57
Šokoladinis kremas su amaretu	57
Šokoladinis kremas	57
„Aioli“ padažas	58
Žolelių užpilas	58

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) maišyti, grietinėlei plakti ir vaisiams trinti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus. Netrinkite trintuvu verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Tiekiamas rinkinys

1 rankinių maišytuvų rinkinys

1 stovas

1 maišymo dubuo su dangčiu

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

1 trintuvas

1 tešlos grandiklis

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

❶ Greičio jungiklis

❷ „Turbo“ mygtukas / 

❸ Trintuvo atblokavimo mygtukas 

❹ Trintuvo lizdas (su saugos užraktu) 

❺ Rankinio maišytuvo atblokavimo mygtukas 

❻ Maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtukas 

❼ Stovas (su maišytuvo laikikliu)

❽ Maišymo dubuo

❾ Pildymo anga

❿ Dangtis

⓫ Maišytuvo korpusas

⓬ Priedų atlaisvinimo mygtukas

B paveikslėlis:

⓭ Trintuvas

⓮ Plakimo šluotelė

⓯ Minkymo kablys

⓰ Tešlos grandiklis

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
Talpa	3,4 l
Didž. pripildymo kiekis	apie 2,5 l
Trumpojo veikimo laikas	Maišytuvas: 10 min. Trintuvas: 1 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Trumpojo veikimo laikas

Trumpojo veikimo laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytam trumpojo veikimo laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Maitinimo laidas visada turi būti atokiai nuo įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laido per briaunas ar kampus.
 - ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
 - ▶ Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laido. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!
-  Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Jei nors kiek skysčio pateks ant veikiančio prietaiso dalių, kuriose yra įtampa, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisą kas kartą išjunkite iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, surinkti, išrinkti ar valyti.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių, minkymo kablių ar trintuvo. Trintuvo peilis yra aštrus! Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu naudoti skirtingų funkcijų priedų.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judamųjų prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pasišalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Naudodami trintuvą ar jį valydami būkite atsargūs. Peilis yra labai aštrus!

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- ▶ Visus taisymo darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.
- ▶ Netrinkite trintuvu verdančių maisto produktų. Trintuvas gali deformotis!
- ▶ Niekada netrinkite produktų puode, dar stovinčiame ant karštos viryklės! Trintuvu prisilietę prie karšto puodo dugno galite apgadinti trintuvą!

Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir transportavimo apsaugas.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Prietaiso pastatymas

- Stovą ❶ pastatykite ant lygaus paviršiaus. Stovo ❶ apačioje yra 4 siurbtukai, neleidžiantys naudojamam prietaisui pasislinkti.
- Įsitikinkite, kad įvykus gedimui lengvai pasieksite elektros lizdą, į kurį prietaisas įjungtas.

Greičio nustatymo padėtys

Greičio jungiklio ❶ padėtis	Naudojimas
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštas sudedamąsias dalis, pvz., miltus, sviestą ir kt.
2	Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir kt.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas / :

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.
- Šiuo mygtuku paleidžiamas trintuvas **13**, jei jį įdėjote.

Naudojimas

Minkymas ir plakimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

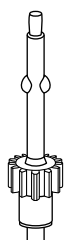
- Vienu kartu nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

NURODYMAS

- Prietaisą įjunkite tik tuomet, kai jo priedus parnardinsite į plakamus (maišomus, minkomus) maisto produktus.

		
		
Minkymo kabliai 15 sunkiai, pvz., mielinei tešlai, minkyti.	Plakimo šluotelės 14 minkštai, trapiai tešlai maišyti arba grietinėlei plakti.	Trintuvas 13 daržovių ar vaisių, pvz., obuolių, tyrėms gaminti.

- 1) Prieš naudodami pirmąjį kartą priedus (**13**, **14**, **15**) nuvalykite.
- 2) Plakimo šluoteles **14** ar minkymo kablius **15** į įjems skirtus lizdus maišytuvo korpuse **11** kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos.

	Minkymo kablių 15 arba plakimo šluotelę 14 su dantytoju žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.
	Minkymo kablių 15 arba plakimo šluotelę 14 su lygiu žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.

- 3) Atblokuokite prie stovo **7** pritaisytą maišytuvo laikiklį paspausdami maišytuvo laikiklio **7** atblokavimo mygtuką **6** ir pakelkite jį aukštyn.
- 4) Įšimkite maišymo dubenį **8** ir sudėkite produktus gaminamam kiekiui.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Į maišymo dubenį **8** produktų niekada nedėkite daugiau nei iki MAX ženklo (apie 2,5 l). Antraip apdorojami produktai bėgs per kraštus.
- Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 500 g! Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas! Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.
- Tešlos kiekiai (visų produktų suma):
 - Minkšta trapi tešla: maks. apie 600 g min. apie 200 g
 - Mielinė tešla: maks. apie 820 g min. apie 320 g

- 5) Maišymo dubenį **8** vėl padėkite ant stovo **7**.
- 6) Paspauskite maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtuką **5**  ir maišytuvo laikiklį **7** nuleiskite žemyn.
- 7) Maišytuvo korpusą **11** ant maišytuvo laikiklio **7** uždėkite taip, kad jis užsifiksuotų.
- 8) Dangtį **10** įstumkite į griovelį stovė **7**, kad jis tvirtai laikytųsi.

NURODYMAS

- Jei maišydami produktus norite jų įdėti daugiau, atidarykite pildymo angą **9** dangtyje **10** ir sudėkite produktus. Po to pildymo angą **9** vėl būtinai uždarykite, kad produktai netekėtų!

Rankinį maišytuvą galite naudoti ir be stovo **7**. Rankinį maišytuvą naudoti be stovo **7** ypač rekomenduojame tada, kai skysčių kiekiai nedideli. Antraip maišytuvas pasieks ne visą skystį ir tinkamai nesumaišys.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

- 9) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 10) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį **1** pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką  **2** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“).

NURODYMAS

- Jei produktai prilipo prie maišymo dubens **8** krašto ir minkymo kabliai **15** / plakimo šluotelės **14** jų nepasiekia, išjunkite rankinį maišytuvą. Nuimkite dangtį **10**. Prilipusius produktus pašalios grandikliu **16** vėl sustumkite į maišymo dubens **8** vidurį. Vėl uždėkite dangtį **10**. Iš naujo įjunkite rankinį maišytuvą.

- 11) Kai produktus iš dubens norite išimti, išjunkite rankinį maišytuvą. Dangtį **10** nuimkite traukdamis į šoną.

NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **1** yra „0“ padėtyje.

- 12) Paspauskite maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtuką **5** , maišytuvo laikiklį **7** akelkite aukščiau ir nuimkite maišymo dubenį **8** nuo stovo **7**. Dabar iš dubens galite išimti produktus.

NURODYMAS

- Norėdami ištraukti plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15**, pirmiausia turite nuimti maišytuvo korpusą **11**. Tam paspauskite rankinio maišytuvo atblokavimo mygtuką **5**  ir nuimkite prietaiso korpusą **11**. Tada paspauskite priedų atlaisvinimo mygtuką **12** ir atlaisvinkite plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15**.
- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **1** yra „0“ padėtyje.

Tyrių gaminimas

⚠️ **ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Trintuvu **13** niekada nesmulkinkite kietų maisto produktų, pvz.: kavos pupelių, ledo kubelių, cukraus, grūdų, šokolado, labai kietų daržovių ir kt. Prietaisas gali sugesti.
- Trintuvu **13** netrinkite verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Prieš trindami nuimkite puodą nuo viryklės.

- 1) Trintuvą **13** naudokite maisto produktų tyrėms gaminti.

		
		
Minkymo kabliai 15 sunkiai, pvz., mielinei teslai, minkyti.	Plakimo šluotelės 14 minkštai, trapiai teslai maišyti arba grietinėlei plakti.	Trintuvus 13 daržovių ar vaisių, pvz., obuolių, tyrėms gaminti.

- 2) Atrakinkite trintuvo lizdo **4** saugos užraktą: pastumkite jį į šoną ir laikykite.

NURODYMAS

- Trintuvą **13** galima įdėti tik tuomet, kai neįdėtos plakimo šluotelės **14** arba minkymo kabliai **15**.
- 3) Trintuvą **13** įkiškite į trintuvo lizdą **4** ir stipriai paspauskite žemyn. Trintuvus **13** turi girdimai užsifiksuoti.

- 4) Kad produktai nebėgtų per kraštus, pripildykite tik apie 2/3 indo, kuriame trinate. Tam pasirinkite tinkamo dydžio indą.

NURODYMAS

- Pasirūpinkite, kad inde, kuriame trinate, būtų pakankamai skysčio / trinamų produktų. Kad sudedamosios dalys būtų tinkamai sumaišytos, apdorojami maisto produktai turi dengti bent apatinę trintuvo **13** dalį.
- Kad rezultatas būtų pats geriausias, papildomai įpilkite mažiausiai 50 ml skysčio.
- Rankinį maišytuvą įjunkite tik tuomet, kai trintuvą **13** panardinsite į trinamus produktus.

- 5) Paspauskite „Turbo“ mygtuką / **2**. Kol trinate, „Turbo“ mygtuką / **2** laikykite nuspauštą. Atleidis mygtuką, prietaisas sustoja.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Vienu kartu nenaudokite trintuvo **13** ilgiau nei vieną minutę. Po vienos minutės padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

- 6) Kai trintuvu **13** baigsite trinti, atleiskite „Turbo“ mygtuką / **2** ir ištraukite tinklo kištuką.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę trintuvo **13** dalį. Į trintuvo **13** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

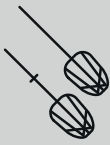
- 7) Kai trintuvą **13** iš trintuvo lizdo **4** norite ištraukti, vienu metu abiejose maišytuvo korpuso **11** pusėse paspauskite trintuvo atblokavimo mygtuką **3** **1**. Trintuvus **13** trintuvo lizde **4** atsilaisvina.
- 8) Palenkite trintuvą **13** ir išimkite jį iš trintuvo lizdo **4**.

NURODYMAS

- Jei trintuvus **13** trintuvo lizde **4** užstrigo, šiek tiek patraukite saugos užraktą. Tada trintuvą **13** galėsite išimti.

Apdorojimo trukmių lentelė

Žemiau esančioje lentelėje pateikta pavyzdžių, kaip turi būti apdorojami įvairūs maisto produktai. Rekomenduojamą informaciją priderinkite pagal receptą ir savo asmeninį skonį. Jei norite apdoroti didesnį nei rekomenduojamą kiekį, visą kiekį padalykite į keletą porcijų ir jas apdorokite atskirai.

ANTGALIS	MAISTO PRODUKTAI	REKOMENDUOJAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
	Virtos daržovės	400–600 g	„Turbo“ mygtukas /  ②	40–60 s
	Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1000 ml	„Turbo“ mygtukas /  ②	40–60 s
	Minkšta trapi tešla ¹	200–600 g	3 padėtis	2–4 min.
	Grietinė ²	200 ml	5 padėtis	apie 60 s
	Kremas ¹	200 – 1000 g	4 padėtis	1–2 min.
	Mielinė tešla ¹	320–820 g	3 padėtis	2–5 min.

¹ Greitį ir trukmę reikia priderinti atsižvelgiant į receptą, maisto produktus ir norimą konsistenciją.

² Be stovo , naudojant maišytuvo korpusą .

Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kyla elektros smūgio pavojus!



Maišytuvo korpuso **11** niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Būkite atsargūs valydami trintuvą **13**. Peilis yra labai aštrus!



Niekada nenardinkite viso trintuvo **13** į vandenį. Tekančiu vandeniu plaukite tik jo apatinę dalį su peiliu. Antraip prietaisas gali nepataisomai sugesti.

- Maišytuvo korpusą **11** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.
- Stovą **7** valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.
- Plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai išdžiovinkite.

Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

NURODYMAS



Plakimo šluoteles **14** ir minkymo kablius **15** galite plauti ir indaplovėje.

- Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandiklį **16** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu.

NURODYMAS



Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandiklį **16** galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės visas dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.

- Trintuvo **13** apatinę dalį plaukite šiltame vandenyje su plovikliu arba tekančiu vandeniu. Viršutinę dalį valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Po to visus ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę trintuvo **13** dalį. Į trintuvo **13** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

Laikymas nenaudojant

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, sausoje ir nuo dulkių apsaugotoje vietoje.

Šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

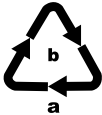
Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,
20–22: Popierius ir kartonas,
80–98: Sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėnčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių išpareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 389771_2201.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 389771_2201 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 389771_2201

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Mielinė pynutė

- ◆ 400 g miltų
- ◆ 60 g sviesto
- ◆ 60 g cukraus
- ◆ 5 g druskos
- ◆ 42 gramai mielių (1 pakelis šviežių mielių)
- ◆ 170 ml pieno
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 1 kiaušinio trynys
- ◆ šiek tiek stambaus cukraus (jei norite)

- 1) Mielės ištirpinkite truputyje šilto pieno su cukrumi.
- 2) Kai mielės ims putoti, sudėkite visus produktus į maišymo dubenį **8**.
- 3) Visus produktus gerai suminkykite minkymo kabliais **15**.
- 4) Leiskite tešlai apie 20 minučių pastovėti.
- 5) Tada suformuokite mielinę pynutę ir palaikykite ją dar 30 minučių, kad pakiltų.
- 6) Mielinę pynutę plonai patepkite kiaušinio tryniu.

NURODYMAS

- Jei norite, mielinę pynutę apibarstykite truputiu stambaus cukraus.

- 7) Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C įjungę konvekcijos funkciją ir kepkite mielinę pynutę apie 25 minutes, kol ji taps rusvai auksinė.

Šokoladinis kremas su amaretu

- ◆ 450 ml grietinėlės
 - ◆ 400 ml maskarponės
 - ◆ 100 g šokoladinio riešutų kremo
 - ◆ 5 valgomieji šaukštai amareto
 - ◆ 1–2 valgomieji šaukštai medaus
- 1) Grietinėlę ir maskarponę sudėkite į maišymo dubenį **8** ir išmaišykite plakimo šluotelėmis **14**.
 - 2) Po truputį pildami amaretą ir dėdami medų bei šokoladinį riešutų kremą viską gerai išmaišykite.
 - 3) Kremą sudėkite į desertines taures ir laikykite šaldytuve iki patieksite.

Šokoladinis kremas

- ◆ 300 g grietinėlės
 - ◆ 200 g švelniai kartaus šokolado
- 1) Užvirinkite grietinėlę.
 - 2) Šokoladą sulaužykite gabalėliais ir ištirpinkite grietinėlėje.
 - 3) Šokolado masę atvėsinkite šaldytuve, kad sutvirtėtų.
 - 4) Masei atšalus ir sutvirtėjus, išplakite ją plakimo šluotelėmis **14**, kad būtų kreminės konsistencijos.

NURODYMAS

- Šis šokoladinis kremas tinka ir kitiems kepinams įdaryti.

„Aioli“ padažas

- ◆ 500 g majonezo
- ◆ 1 puodelis grietinės
- ◆ 50 g česnakų
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai vidutinio aštrumo garstyčių
- ◆ 1 pakelis šaldytų žolelių mišinio
- ◆ 1 žiupsnis cukraus
- ◆ 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- ◆ 1/2 arbatinio šaukštelio pipirų

- 1) Nulupkite česnaką ir sutraiškykite.
- 2) Majonezą, grietinėlę ir česnaką sudėkite į maišymo dubenį **8** ir plakimo šluotelėmis **14** viską gerai sumaišykite.
- 3) Po truputį sudėkite garstyčias, žoleles, cukrų, pipirus bei druską ir viską sumaišykite.
- 4) Galiausiai „Aioli“ padažą norimai pagardinkite.

Žolelių užpilas

- ◆ 3–4 stiebeliai lygiapapių petražolių
- ◆ 3–4 stiebeliai baziliko
- ◆ 1 citrina
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis vidutinio aštrumo garstyčių
- ◆ 1 česnako skiltelė
- ◆ druskos, pipirų
- ◆ 100 ml alyvuogių aliejaus
- ◆ 1 žiupsnis cukraus (jei norite)

- 1) Žolelių lapus, citrinos sultis, garstyčias, česnaką, druską ir pipirus sudėkite į aukštą maišymo indą.
- 2) Trintuvu **15** viską maišykite po truputį pildami aliejų, kol padažas taps kreminės konsistencijos.
- 3) Jei norite, pagardinkite užpilą žiupsneliu cukraus.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	60
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	60
Lieferumfang	60
Gerätebeschreibung	60
Technische Daten	60
Sicherheitshinweise	61
Auspacken	63
Aufstellen	63
Geschwindigkeits-Stufen	63
Bedienen	64
Kneten und Quirlen	64
Pürieren	66
Tabelle Verarbeitungszeiten	67
Reinigen	68
Aufbewahrung	68
Entsorgung	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	71
Importeur	71
Rezepte	71
Hefezopf	71
Schoko-Amaretto-Creme	72
Schokoladen-Creme	72
Aioli	72
Kräuter-Vinaigrette	72

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Geräteständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Geschwindigkeits-Schalter
- ➋ Turbo-Taste / 
- ➌ Entriegelung Pürierstab 
- ➍ Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- ➎ Entriegelung Handmixer 
- ➏ Entriegelung Mixer-Halterung 
- ➐ Geräteständer (mit Mixer-Halterung)
- ➑ Rührschüssel
- ➒ Einfüllöffnung
- ➓ Deckel
- ➑ Handteil
- ➒ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ➓ Pürierstab
- ➑ Rührbesen
- ➒ Knethaken
- ➓ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Geräteständer ❶ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Geräteständers ❷ sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ❶	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / :

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

Bedienen

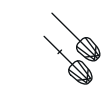
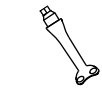
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

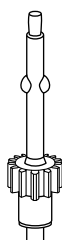
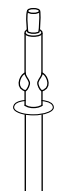
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEIS

- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

		
		
Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem glatten Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
- Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Hefeteig: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Geräteständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Geräteständer **7**, so dass er fest sitzt.

HINWEIS

- Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Geräteständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Geräteständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
- 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

HINWEIS

- Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Rührbesen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**. Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Geräteständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil **11** abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  und nehmen Sie das Handteil **11** ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** zu lösen.
- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

Pürieren

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.

		
		
Knethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** , indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

HINWEIS

- Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Knethaken **15** installiert sind.
- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.
 - 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- Für ein optimales Ergebnis fügen Sie mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

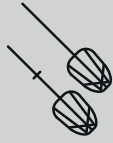
- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

HINWEIS

- Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4**  hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Gekochtes Gemüse	400 – 600 g	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Shakes, Milchgetränke	100 – 1000 ml	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Rührteig ¹	200 – 600 g	Stufe 3	2 – 4 min
	Sahne ²	200 ml	Stufe 5	ca. 60 sek
	Crème ¹	200 – 1000 g	Stufe 4	1 – 2 min
	Hefeteig ¹	320 – 820 g	Stufe 3	2 – 5 min

¹ Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Konsistenz müssen Geschwindigkeit und Zeit angepasst werden.

² Ohne Geräteständer , geschlagen mit Handteil .

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

 Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!

 Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

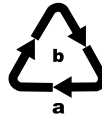
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort..



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 389771_2201 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389771_2201 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389771_2201

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 170 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmen Milch mit Zucker an.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
- 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
- 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
- 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
- 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

- Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 450 ml Sahne
 - ◆ 400 ml Mascarpone
 - ◆ 100 g Nuss-Nougat-Creme
 - ◆ 5 EL Amaretto
 - ◆ 1 – 2 EL Honig
- 1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **8** und vermengen Sie es mit den Rührbesen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Schokoladen-Creme

- ◆ 300 g Sahne
 - ◆ 200 g Zartbitterschokolade
- 1) Kochen Sie die Sahne auf.
 - 2) Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
 - 3) Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
 - 4) Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Rührbesen **14** cremig auf.

HINWEIS

- Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 1 Becher Schmand
 - ◆ 50 g Knoblauch
 - ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
 - ◆ 1 Prise Zucker
 - ◆ 1/2 TL Salz
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer
- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
 - 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Rührbesen **14** gut durch.
 - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
 - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij · Informacijos data

Stand der Informationen: 04/2022 · Ident.-No.: SHMS300C2-022022-2

IAN 389771_2201